

INFORME DE ENSAYO SUPLEMENTO 1	
Nro. de Informe de Ensayo.:	ONZ-11-24-7886/S1
	ENVASES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
Ensayado por (+ firma).....:	 ANGELES NEGRO Laboratorista LENOR SRL
Aprobado por (+ firma).....:	
Fecha de Emisión:	30/12/2024
Laboratorio de Ensayo.....: LENOR S.R.L Dirección : FRAGA 979 – C1427BTS – BUENOS AIRES – ARGENTINA Lugar de Ensayo : LENOR S.R.L.	
Solicitante.....: ENPOLEX S.R.L Dirección.....: CALINGASTA 5520 - BARRIO : SAN LORENZO SUD CORDOBA, ARGENTINA	
Especificación de Ensayo: <i>Código Alimentario Argentino – Capítulo IV: Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios.</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos: Identificación del material y Migración global. 	
Descripción del ítem ensayado.....: POTE DE EPS BIODEGRADABLE PARA ALIMENTOS Set N°.....: 547886/S1 Modelo.....: NO ESPECIFICADO Marca.....: NO ESPECIFICADO Importador/Fabricante.....: ENPOLEX S.R.L Dirección.....: CALINGASTA 5520 - BARRIO : SAN LORENZO SUD CORDOBA, ARGENTINA Origen : CORDOBA, ARGENTINA Identificación Certificadora : CAMPO VOLUNTARIO	
Ensayo Fecha de recepción del ítem de ensayo.....: 26/11/2024 Fecha (s) de realización del ensayo.....: 26/11/2024 al 26/12/2024	
Muestreo: Los ensayos se realizaron sobre las muestras entregadas por el solicitante. Conservación de muestras: Finalizados los ensayos o servicios contratados, emitidos y retirados los Informes, la muestra ensayada será conservada en el laboratorio por un plazo máximo de 30 días corridos, salvo acuerdo de lo contrario. Vencido ese plazo se dispondrá su destrucción.	
Este suplemento se emite a pedido del solicitante por cambio en la descripción del producto. Este suplemento anula y reemplaza al informe original N°: ONZ-11-24-7886	

Los resultados presentados en este Informe se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo y solo se aplican a las muestras tal como se recibieron

Este informe no debe ser reproducido salvo en forma completa y con la aprobación escrita del laboratorio emisor.

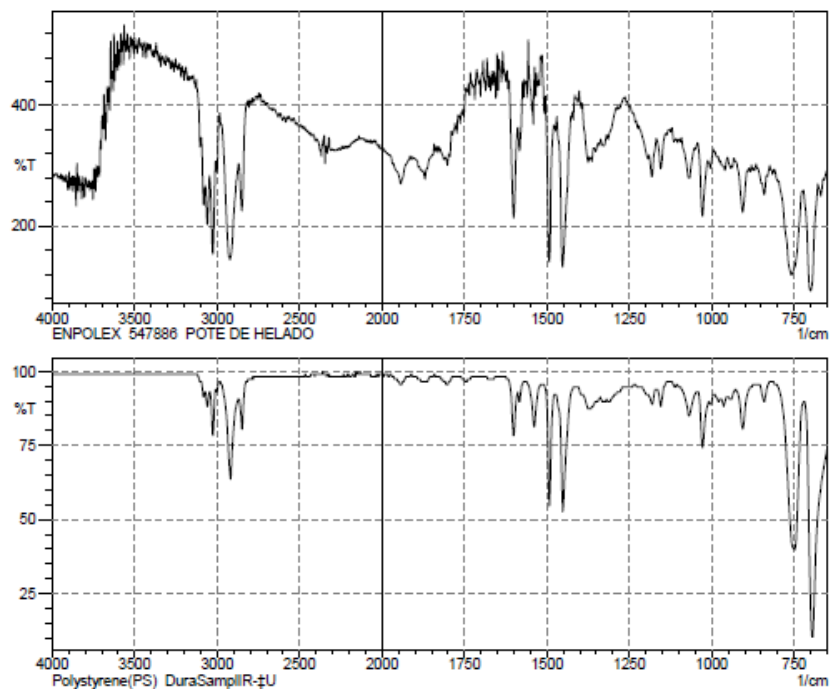


ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN MATERIALES POLIMÉRICOS / ELASTOMÉRICOS

Identificación de la resina de base por espectrofotometría FTIR

Componente	Identificación del material	Observaciones
Pote	Poliestireno	---

Espectro FTIR de la resina de base:



Los resultados presentados en este Informe se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo y solo se aplican a las muestras tal como se recibieron

Este informe no debe ser reproducido salvo en forma completa y con la aprobación escrita del laboratorio emisor.

Ensayos de Migración global de acuerdo a Res. GMC N° 32/10

Cond. de contacto (previsibles más severas)	Tiempo de contacto: $t > 24$ h Temperatura de contacto: $T \leq 5^{\circ}\text{C}$ Uso repetido: No						
Uso previsto	Destinado para alimentos de tipo: Alimentos acuosos no ácidos. Alimentos acuosos ácidos. Alimentos grasos Alimentos lácteos						
Componente	Migración global						Obs.
	Simulante	Cond. de ensayo	1º Migrac. (mg/dm ²)	2º Migrac. (mg/dm ²)	3º Migrac. (mg/dm ²)	Resultado	
Pote	A	10 días a 5°C	3	NA	NA	CUMPLE ENSAYO	---
	B	10 días a 5°C	6	NA	NA	CUMPLE ENSAYO	---
	D	10 días a 5°C	<LQ	NA	NA	CUMPLE ENSAYO	---
	D*	10 días a 5°C	<LQ	NA	NA	CUMPLE ENSAYO	---
Límites	MG ≤ 50 mg / kg SIMULANTE				LQ = 4 mg / kg SIMULANTE		
	MG ≤ 8 mg / dm ² ÁREA DE CONTACTO				LQ = 1 mg / dm ² ÁREA DE CONTACTO		
Simulantes de alimentos	A: agua destilada B: ácido acético al 3% (m/v) en agua destilada				C: etanol al 10% (v/v) en agua destilada D: etanol al 95% (v/v) en agua destilada D*: etanol al 50% (v/v) en agua destilada *simulante para alimentos lácteos		
Método de ensayo	Ensayo de inmersión total (en una o dos caras), según UNE-EN 1186-01 (Punto 9.3). Ensayo en simuladores de alimentos de base acuosa, según Norma UNE-EN 1186-03.						
Relación área / volumen	En los ensayos se utilizaron 1 porción de muestra en 108 mL de simulante en condiciones de inmersión total, con una relación de área en contacto con el alimento respecto al volumen de simulante de 1 dm ² / 100 mL (de acuerdo al punto 9.3 de la norma EN 1186-1). Cada muestra tiene una superficie total de aprox. 1,08 dm ² : Relación (A/V) = 1 porción de muestra x 1,08 dm ² / 108 mL \approx 1 dm ² / 100 mL (\equiv 10 dm ² / kg)						
Conclusiones	Las muestras ensayadas cumplen los límites de Migración Global.						

Los resultados presentados en este Informe se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo y solo se aplican a las muestras tal como se recibieron

Este informe no debe ser reproducido salvo en forma completa y con la aprobación escrita del laboratorio emisor.

NOTAS:

Los valores límites son tomados del Código Alimentario Argentino y normas Mercosur SGT3 (Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”) que se mencionan en cada ensayo.

La regla de decisión aplicada es la “Declaración Binaria para una regla de aceptación simple” definida en la Guía ILAC-G8:09/2019 “Guía para establecer reglas de decisión en la declaración de conformidad” (Punto 6, Opción a), con Razón de incertidumbre de ensayo, $TUR \geq 2:1$.

Fin de documento

Los resultados presentados en este Informe se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo y solo se aplican a las muestras tal como se recibieron

Este informe no debe ser reproducido salvo en forma completa y con la aprobación escrita del laboratorio emisor.